

Indisk kyckling- och majssoppa

4 port

Ca 20 min.

1 gul lök

1 msk smör

2 tsk curry, gärna indisk

2 tsk garam masala

1 liter vatten + 1 hönsbuljongtärning

3 kycklingfiléer (va 450 g)

2 dl lätt cremefraiche

1 burk majskorn (340 g)

1 tsk salt

2 krm peppar

Skala o hacka löken

Fräs löken med curry o garam masala några minuter. Häll på vatten o buljongtärning o koka upp.

Strimla kycklingfiléerna och rör ned i soppan. Koka 5 min.

Häll i cremefraiche och avrunna majskorn i soppan mot slutet av kokningen. Smaka av med salt och peppar.

Lägg gärna i färsk koriander (eller persilja) före servering.